



COOPERS YLEISOHJE 23 l

Tämä on yleisohje 23 olutlitran valmistamiseen vapaavalintaisesta Coopers 1,7 kg olutuutteesta. Pelkkä 1,7kg olutuute tuottaa oluen, jonka alkoholipitoisuus on vajaat 3%. Mikäli halutaan vahvempaa olutta, kannattaa pelkän sokerin sijaan lisätä myös makua. Olutuutteen lisäksi suositellaan lähes poikkeuksetta käytettäväksi humaloimatonta mallasuutetta ja/tai käymissokeria (käymissokeri ei ole sama asia kuin panimosokeri/dekstroosi). Coopersin Brew Enhancer -käymissokerit sisältävät dekstroosin lisäksi myös eri pitoisuuksina kuivattua mallasuutetta ja maltodekstriiniä. Nämä auttavat parantamaan oluen runkoa, makua, täyteläisyyttä, sekä nostamaan alkoholiprosenttia. Valikoimistamme löytyy myös humaloimattomia mallasuutteita - sekä nestemäisenä, että kuivattuna (Light Dry Malt).

Nestetilavuus voi makutottumuksista tai suosituksista riippuen vaihdella 18 litrasta 23 litraan. Useimmiten valmistetaan kuitenkin 23 litran erää, joka on tämänkin ohjeen nestetilavuus. Alkoholipitoisuus vaihtelee nestetilavuuden ja/tai käytetyn käymissokerin mukaan. Pienemmällä nestemäärällä alkoholipitoisuus, väri ja maku vahvistuvat.

Mikäli valmistetaan olutta, jonka arvioitu alkoholipitoisuus ylittää n. 5 vol-%, on hyvä lisätä toinenkin hiivapussi. Silloin hiiva jaksaa paremmin.

AINEKSET

- Vapaavalintainen Coopers 1,7kg olutuute
- Vapaavalintainen Coopers käymissokeri / mallasuute (Light Dry Malt, Brew Enhancer 1-3, Dextrose, Brewing Sugar...)
- Carbonation Drops

TARVIKKEET

- Käymisastia, sekoituskauha, lämpömittari, ominaispainomittari, pullotusväline, olutpulloja (nämä kaikki löytyvät kätevästi Coopers DIY Brew Kitistä).
- Desinfiointiaine

KOHTA 1: SEKOITTAMINEN

Puhdista ja desinfioi huolella kaikki tarvikkeet, jotka ovat kosketuksissa olueen.

Lisää olutuute ja käymissokeri / mallasuute, sekä 2 litraa kuumaa vettä käymisastiaan. Sekoita.

Lisää kylmää vettä 20 litran rajaan asti. Sekoita.

Tarkista lämpötila ja lisää kylmää tai kuumaa vettä saavuttaaksesi 23 litraa ja 18-22°C. Sekoita.

Sirottelke kuivahiiva vierteen pinnalle ja sulje kansi.

Aseta käymisastia varjoisaan paikkaan ja anna käydä niin lähellä 18-22°C kuin mahdollista.

Vinkki: Olutuute/mallasuute pehmenee jos purkki laitetaan kuumaan vesihauteeseen 15 minuutiksi ennen avaamista. Viimeiset pisarat saa purkista huuhtelemalla kuumalla vedellä.

Kun lisäät kuivia aineksia (kuten Light Dry Malt) käymisastiaan, nosta käymisastia ja sekoita pyörittämällä astiaa. Tämä vähentää paakkuuntumista. Muutama paakku ei kuitenkaan haittaa. Ne kyllä liukenevat aikanaan.

KOHTA 2: KÄYMINEN

12-24 tunnin kuluttua voit nähdä, että käyminen on alkanut: Hieman vaahtoa pinnalla ja vierre on sameaa. Käymisaika riippuu valituista aineksista ja kestää kokonaisuudessaan n. 1-3 viikkoa. 7. päivästä lähtien, mittaa ominaispaino päivittäin. Käyminen on valmis kun ominaispaino on pysynyt samana kaksi päivää peräkkäin.

Vinkki: On hyvä aina käyttää ominaispainomittaria. Sen avulla voidaan määrittää että käyminen on valmis ja että oluen voi pullottaa. Mikäli kesken käynyt olut pullotetaan, on vaarana että pullot halkeavat. Nyrkkisääntönä voidaan pitää, että käyminen on valmis kun ominaispaino on pysynyt samana vähintään kaksi päivää peräkkäin.

KOHTA 3: PULLOTUS

Varmista, että pääkäyminen on valmis (katso vinkki yllä).

Lisää pulloihin jälkikäymissokeria annostuksella 8g/litra (Carbonation Drops: 1,5 kpl per 500 ml pullo tai 2 kpl per 740 ml pullo). Mikäli aiot säilyttää pulloja pidempään (useita kuukausia), lisää vain yksi Carbonation Drop pulloa kohden (molemmat pullokoot).

Täytä pullot ja jätä n. 3 cm tyhjää pullojen yläosaan.

Sulje pullot tiiviisti.

Säilytä pulloja vähintään 2 viikkoa, pystyasennossa ja pimeässä, sekä 18°C tai yli, jotta hiilidioksidia tuottava toinen käyminen voi tapahtua.

Vinkki: Kiinnitä pullotusväline käymisastian hanaan (paina se paikoilleen). Aseta hanan alle kulho tms, johon mahdolliset ylimääräiset pisarat tippuvat. Avaa hana. Pullotusvälineen venttiili estää oluen valumisen ulos. Täytä pullo viemällä se pullotusvälineen yli niin, että venttiili osuu pullon pohjaan ja avautuu. Kun nesteen pinta on n. 3 cm pullon suusta, laske pullo alas ja poista se.

KOHTA 4: NAUTI!

Vähintään 2 viikon kuluttua, kokeile onko hiilihapotus onnistunut puristelemalla pulloja. Niiden pitää tuntua kovilta. (Lasipulloja ei luonnollisestikaan voi puristella tällä tapaa. Ohje koskeekin PET-pulloja.)

Olut kypsyy ajan kanssa huoneenlämmössä.

Ennen tarjoilua, jäähdytä olutpulloja pystyasennossa muutaman päivän ajan. Kaada olut hitaasti lasiin siten, että pullon pohjalle kerääntynyt sakka jää pulloon.

Vinkki: Huom: 2 viikkoa on minimi kypsyysaika. Jotkut olutlajit (etenkin vahvemmat oluet) hyötyvät hieman pidemmästä kypsytyksestä ennen jäädytystä ja tarjoilua. Tämä vaihtelee kaiken lisäksi oluterästä toiseen. Olutta voi kuitenkin kypsyttää useita kuukausia. Kun olutta kypsyttää pidempään, mm. kuplat pienenevät ja auttavat tekemään kermaisemman ja kestävämmän vaahdon. Kokeile itse sopivien kypsyysaika oluellesi.



MELKKOBREW

WWW.MELKKOBREW.FI